



CHRISTMAS EVE

24.12



CHRISTMAS EVE BUFFET DINNER

Σούπα / **Soup**

Σούπα γλυκοπατάτας με ψητά κάστανα
Sweet potato soup with roast chestnuts



Κρύες παρουσιάσεις / **Cold presentations**

Καρπάτσιο τόνου με βινεγκρέτ σόγιας
Tuna carpaccio with soy vinaigrette
Λαυράκι σεβίτσε με τζίντζερ, λάιμ, κόλιανδρο και μικρόφυλλα
Seabass ceviche with ginger, lime, coriander and microgreens

Φρέσκος σολομός μαρινέ με άνηθο και παντζάρι,
horseradish, μέλι και μουστάρδα
**Fresh salmon mariné with dill and beetroot,
horseradish, honey and mustard**



Beef καρπάτσιο με τρούφα και παρμεζάνα
Beef carpaccio with truffle and parmesan

Ποικιλία αλλαντικών
Variety of charcuterie



Ελληνικά και Γαλλικά τυριά,
συνοδεύονται με μέλι, σπιτικές μαρμελάδες, σταφύλια και ρόδια
**Greek and French cheeses
accompanied with homemade jams, grapes, and pomegranates**



MAKEDONIA PALACE

CHRISTMAS EVE
24.12

CHRISTMAS EVE BUFFET DINNER

Salad bar

Μεγάλη ποικιλία από φρέσκιες και σύνθετες σαλάτες
με τα συνοδευτικά ντρέσινγκ

Wide variety of fresh and composed salads with their accompanying dressings

Carving Stations

Ψητή πορκέτα από γουρουνάκι με σάλτσα τσιμιτσούρι, ψητά κυδώνια
και κόκκινο λάχανο μπραιζέ με ξινόμηλα

Roast suckling pig porchetta with chimichurri sauce, baked quinces
and braised red cabbage with green apples

Ψητή μπριζόλα από μοσχάκι γάλακτος,
σάλτσες από πολύχρωμα πιπέρια, μπεαρνέζ με πορτοκάλι,
συνοδεύεται με γκρατιναρισμένες πατάτες και εποχιακά λαχανικά
Roast veal steak with mixed peppercorn and orange bearnaise sauces
accompanied by gratinated potatoes and seasonal vegetables

Ψητά μπουτάκια από αρνάκι “ala grecque” στυλ
με αυθεντικό γκρέιβι

Roast legs of baby lamb “ala grecque” style with authentic gravy



Πατροπαράδοτη γεμιστή γαλοπούλα της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής
με σάλτσα κράνμπερι, γλυκοπατάτες, λαχανάκια Βρυξελλών
και baby καλαμποκάκια

Traditional stuffed turkey of the American Farm School
with cranberry sauce, sweet potatoes, Brussels's sprouts and baby corns

Ριζότο παρμεζάνας “acquerello” μεμανιτάρια του δάσους και τρούφα
Parmesan risotto with goat cheese and mushrooms

Ριγκατόνι αραμπιάτα με γαρίδες
Rigatoni all'arrabbiata with prawns





CHRISTMAS EVE

24.12



CHRISTMAS EVE BUFFET DINNER

Μπουφές γλυκών

Κορμός πικρής σοκολάτας

Bitter chocolate log

Κορμός με ψητά μήλα και κανέλα

Baked apple and cinnamon log

Τούρτα με σοκολάτα γάλακτος και μαύρο βατόμουρο

Milk chocolate and blackberry cake

Τούρτα με φυστίκι και αλμυρή καραμέλα

Salted caramel and peanut cake

Paris brest με πραλίνα και κάστανο

Paris brest with praline and chestnut

Τσίτσκεικ των Βάσκων

Basque cheesecake

Τάρτα με βανίλια και κόκκινα φρούτα

Vanilla and red fruits tart

Μίνι κρεμ μπρουλέ

Mini crème brûlée

Μίνι προφιτερόλ

Mini profiteroles

Ταρτάκια με εσπεριδοειδή

Citrus tartlets

Ποικιλία από ελληνικά γλυκά

Greek desserts

Πανετόνε

Panetone

Στόλεν

Stolen

Κουραμπιέδες, Μελομακάρονα, Δίπλες

Kourambiedes, Melomakarona, Diples

Μεγάλη ποικιλία από ελληνικά και εξωτικά φρέσκα φρούτα

Selection of Greek and exotic fresh fruits

€170,00/άτομο - €170,00/person



MAKEDONIA PALACE

